L'ECLATANTE

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

CARACTERISTIQUES

L'ECLATANTE est une levure naturelle sélectionnée par Sofralab pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques, très intenses et aux arômes stables dans le temps. Le profil aromatique des vins vinifiés avec **L'ECLATANTE** est complexe, alliant à la fois arômes variétaux (thiols, terpènes) et arômes fermentaires.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : Killer positif
- Plage optimale de température de fermentation : 10 à 16 °C
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible à moyen
- Production de SO_2 : moyenne
- Production d'H_2S : faible
- Production de glycérol : 6 - 8 g/L

Caractéristiques organoleptiques :

L'ECLATANTE permet une révélation optimale des arômes variétaux thiols et terpènes grâce à son pool d'activités enzymatiques. Elle développe également des arômes de fruits et de fleurs durant la fermentation alcoolique et s'adapte ainsi à une grande variété de cépages neutres ou aromatiques. Les vins vinifiés avec **L'ECLATANTE** sont particulièrement intenses, longs en bouche et très stables dans le temps.
Pour favoriser la révélation des thiols, il est recommandé de ne pas apporter d'azote minéral en début de FA. Le moût pourra être complémenté avec VIVACTIV ARÔME riche en acides aminés qui permet une révélation optimum des thiols et qui favorise la production des arômes fermentaires.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs et rosés aromatiques intenses
- Valorisation des cépages neutres ou aromatiques tels que le Sauvignon, le Colombard, le sémillon, le Riesling, le Chenin Blanc, le Chardonnay, la Marsanne, le Pinot gris …

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.
10 kg

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**